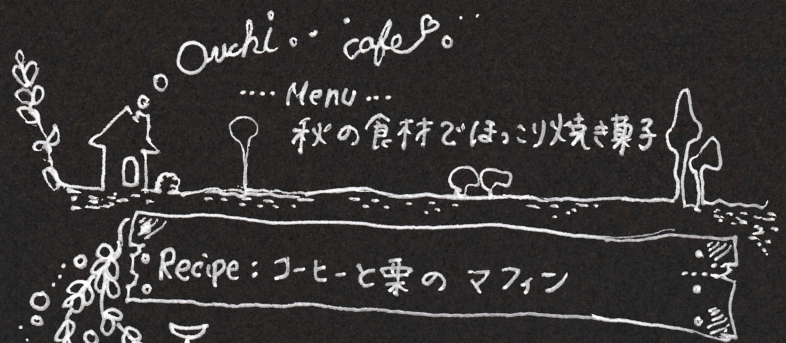




Coffee & marron  
Muffins  
saka's ouchi cafe



### 材料

マフィンカップ 6コ分  
(直径5cm×高さ4cm)



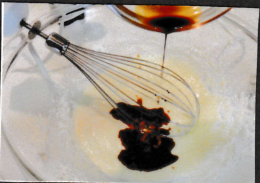
- ① 薄力粉 ... 100g
- ② アーモンドオイル ... 30g
- ③ ベーキングパウダー ... 小さじ1½
- ④ 塩 ... ひとつまみ
- ⑤ 米油 ... 70g (サラダ油、なたね油でも可)
- ⑥ きぬ豆腐 ... 80g (余分な水分をペーパーで吸っておく)
- ⑦ ラム酒 ... 小さじ1
- ⑧ インスタントコーヒー ... 小さじ2
- ⑨ 湯 ... 大さじ½
- ⑩ きび砂糖 ... 60g
- ⑪ マロンペースト ... 30g
- ⑫ おき甘栗 ... 50g
- ⑬ カシューナッツ ... 25g
- ⑭ コーヒーアイシング
  - ・米粉少々
  - ・米糖 ... 30g
  - ・卵白 ... 5g
  - ・コーヒー液 ... 小さじ1
- ⑮ マロンクリーム
  - ・マロンペースト ... 40g
  - ・ブランデー ... 小さじ1
  - ・無塩バター ... 6g
  - ・生クリーム ... 80g
  - ・グラニュー糖 ... 8g
  - ・コーヒー ... 1ml

### Cooking

- 《下準備》・豆腐を耐熱ボールに入れ電子レンジ500Wで30秒加熱し  
人肌にあたためておく
- ・オーブンは170℃に予熱する
  - ・エスプレッソを抽出もしくはインスタントコーヒーに湯を入れとけておく
  - ・④をすべてふるい合わせておく



① 豆腐を泡立て器でペースト状にし  
米油を少しずつ加えてくるくる  
回しながらまぜてとろとろするまで  
しっかりまぜて均一にさせる



② ①に②を加えまぜたら、きび  
砂糖を加えまぜ、砂糖が  
とけたらマロンペーストを加える



③ ②に③を加え泡立て器で  
米粉のほきがなくなるまで、さっ  
と混ぜ合わせたらゴムベラにかえ  
さっくりと混ぜる



④ ③に④を加えさっくりまぜたら  
生地を型に入れ  
170℃のオーブンで  
35~40分焼く。  
クーキクーを冷ます



### デコレーション

- ① コーヒーアイシング
  - ①の材料をすべて合わせマフィンの上のせる  
おき甘栗をのせ完成
- ② マロンクリーム
  - ・生クリームにグラニュー糖を  
加え角がききやすい位の  
固さに立て、半分はそのまま  
絞り袋へ入れマフィンの  
中心に置いておき栗の周りに  
いぼけておく。8リットルの  
生クリームの半分は栗のペースト  
を加え混ぜモンブラン用の  
金口で絞り出し完成

